

GE711K
GE712K
GE713K

Horno microondas

Instrucciones para el usuario y guía de cocción

Debe tener en cuenta que la garantía de Samsung NO cubre las llamadas al servicio técnico para pedir información sobre el funcionamiento del producto, corregir una instalación inadecuada o trabajos normales de limpieza o de mantenimiento.



Este manual está impreso en papel 100 % reciclado.

imagine las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung. Para recibir un servicio más completo, registre su producto en

www.samsung.com/register







ESPAÑOL

USO DE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

Acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. El manual de instrucciones contiene importante información sobre la cocción con el horno microondas:

- Precauciones de seguridad
- Accesorios adecuados y utensilios de cocina
- Consejos de cocina útiles
- Consejos de cocina

DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS E ICONOS



Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **graves lesiones personales o la muerte**.



Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **lesiones personales leves o daños a la propiedad.**

 Advertencia: riesgo de incendio

 Advertencia: superficie caliente

 Advertencia: electricidad

Advertencia: material explosivo

 NO intentar.

 NO tocar.

NO desmontar.

 Seguir las indicaciones explícitamente.

 Desenchufar el cable de alimentación de la toma de la pared.

 Comprobar que el aparato está conectado a tierra para impedir descargas eléctricas.

 Llamar al centro de servicio para obtener ayuda.

 Notas

Importante

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

Asegúrese de que estas precauciones se tengan siempre en cuenta.

Antes de utilizar el horno compruebe que se siguen las instrucciones siguientes.

ADVERTENCIA (sólo función microondas)

ADVERTENCIA: Si la puerta o los cierres de ésta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado una persona competente.

ADVERTENCIA: Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.

ADVERTENCIA: Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.

Este aparato es sólo para uso doméstico.

- **ADVERTENCIA:** Deje que los niños utilicen el horno sin supervisión sólo cuando les haya dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y sepan el peligro que entraña hacer mal uso de él.
- **ADVERTENCIA:** Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados.
- Utilice sólo utensilios que sean aptos para el microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.
- Este horno microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. No deseque alimentos ni seque ni caliente objetos, como almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños de cocina húmedos o similares ya que hay riesgo de lesión o de incendio.
- Si nota humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
- **ADVERTENCIA:** El calentamiento de bebidas con el microondas puede provocar ebulliciones eruptivas con retraso. Por lo tanto, tenga cuidado al manejar el recipiente.
- **ADVERTENCIA:** El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se queme.
- No caliente en el microondas huevos con cáscara o cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento.
- Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.
- Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.

- El electrodoméstico no está preparado para instalarlo en vehículos, caravanas o similares.
- Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.
- Si el cable de alimentación está deteriorado, a fin de evitar incidentes deberá sustituirlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada.
- **ADVERTENCIA:** Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.
- No debe limpiar el aparato con un chorro de agua.
- El horno debe estar colocado en la posición correcta y a una altura que permita el fácil acceso a su interior y a los controles.
- Antes de utilizar el horno por primera vez, debe hacerlo funcionar con agua durante 10 minutos.
- Si el horno genera ruidos extraños, olor a quemado o humo, desconéctelo inmediatamente y llame al centro de servicio técnico más cercano.
- El horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.
- Este horno microondas es para usar sólo sobre una encimera, no se puede instalar en el interior de un armario.

⚠ ADVERTENCIA (sólo función horno) - Opcional

- **ADVERTENCIA:** Cuando el horno está funcionando en el modo de combinación, los niños sólo lo deben utilizar bajo la vigilancia de los adultos ya que las temperaturas que se generan son altas.
- El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.
- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.



No utilice un limpiador con vaporizador.

ADVERTENCIA: Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

ADVERTENCIA: El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso.
Evite tocar los elementos calefactores.
Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno a menos que estén vigilados continuamente.

Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento sin vigilancia.

No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del cristal.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

La puerta y la superficie exterior pueden calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.

Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Los aparatos no están preparados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase B. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura por arco. Los equipos de la Clase B son apropiados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje en edificios de uso doméstico.

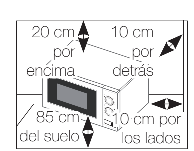


INSTALACIÓN DEL HORNO MICROONDAS

Coloque el horno en una superficie plana y nivelada a una altura mínima de 85 cm del suelo. La superficie debe poseer la firmeza suficiente para sostener el peso del horno con seguridad.

ESPAÑOL

1. Cuando instale el horno, la ventilación debe ser la adecuada, dejando para ello 10 cm (4 pulg.) de espacio como mínimo por detrás y en los laterales y 20 cm (8 pulg.) de espacio por encima.



2. Retire todo el material de embalaje del interior del horno.

3. Instale el aro giratorio y el plato giratorio. Compruebe que el plato giratorio gire sin problemas. (Sólo modelo con plato giratorio)

4. Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

☛ Si el cable de alimentación está deteriorado, a fin de evitar incidentes deberá sustituirlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada.
Por motivos de seguridad personal, conecte el cable a una toma de CA con conexión a tierra.

☛ No instale el microondas en entornos húmedos o calientes, como las inmediaciones de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

LIMPIEZA DEL HORNO MICROONDAS

Las siguientes partes del horno microondas deben limpiarse regularmente para evitar que las partículas de comida y la grasa se incrusten en él:

- Superficies internas y externas
- Puerta y cierres de la puerta
- Plato giratorio y aros giratorios (Sólo modelo con plato giratorio)

☛ Asegúrese **SIEMPRE** de que los cierres de la puerta estén limpios y de que la puerta cierre correctamente.

☛ Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.



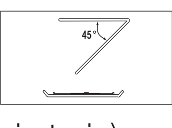
1. Limpie las superficies externas con un paño suave y agua templada con jabón. Aclare y seque.
2. Elimine cualquier marcha o salpicadura de las superficies internas del horno con un paño jabonoso. Aclare y seque.
3. Para eliminar partículas de comida resecas y eliminar olores, coloque un vaso de agua con zumo de limón en el horno y caliéntelo durante diez minutos a la máxima potencia.
4. Limpie el plato en el lavavajillas siempre que sea necesario.

NO derrame agua en las rejillas de ventilación. No use **NUNCA** productos abrasivos ni disolventes químicos. Tenga especial cuidado al limpiar los cierres de la puerta para que las partículas no:

- no se acumulen
- impida que la puerta se cierre correctamente

Limpie la cavidad del horno microondas después de cada uso con un detergente suave. Para evitar daños, deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.

Cuando limpie la parte superior interna de la cavidad es aconsejable que baje el termostato a 45 ° y lo limpie. (Sólo modelo con calentador giratorio)



CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL HORNO MICROONDAS

Tomar unas sencillas precauciones al guardar o utilizar su horno microondas.
No debe utilizar el horno si la puerta o los cierres de la puerta están dañados:

- Bisagras rotas
- Cierres deteriorados
- Cubierta del horno abollada o torcida

Sólo un experto del servicio técnico debe realizar reparaciones en el microondas

No quite **NUNCA** la carcasa externa del horno. Si el horno está defectuoso y necesita ser reparado o duda de su estado:

- Desconéctelo del enchufe de la pared
- Póngase en contacto con el centro de servicio posventa más cercano.

Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y sin polvo.
Motivo: El polvo y la humedad pueden afectar a las piezas que intervienen en el

ESPAÑOL



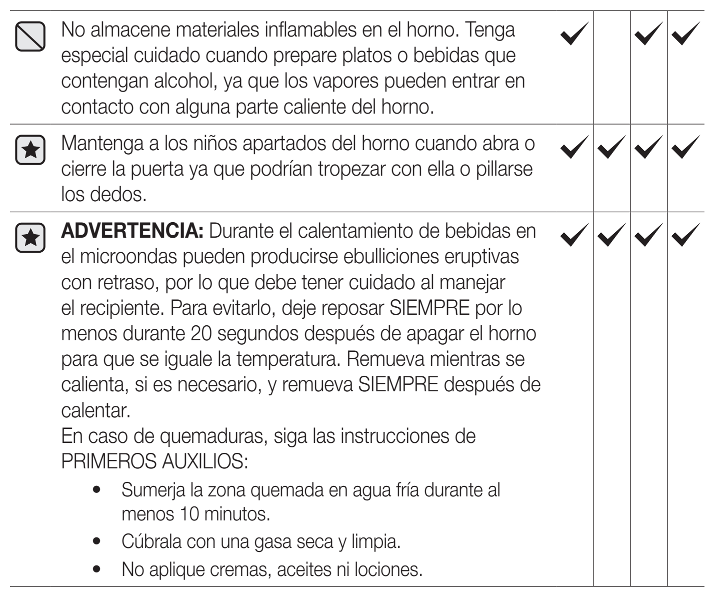


funcionamiento del horno.

- Este horno microondas no está diseñado para un uso comercial.
- Por razones de seguridad no reemplace la bombilla usted mismo. Póngase en contacto con el Centro de atención al cliente de Samsung más cercano para solicitar un técnico cualificado que cambie la bombilla.

⚠ ADVERTENCIA				
Sólo el personal cualificado debe modificar o reparar el aparato.	✔	✔	✔	✔
No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes sellados en la función microondas.	✔	✔	✔	✔
Para mayor seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni de chorro de vapor.	✔	✔	✔	✔
No instale este aparato cerca de un calentador ni de materiales inflamables; en un lugar con humedad, aceite o polvo, que esté expuesto a la luz directa del sol o al agua, o donde pueda haber fugas de gas; sobre una superficie desnivelada.	✔	✔	✔	✔
El aparato debe conectarse a tierra de acuerdo con las normas locales y nacionales.	✔	✔	✔	✔
Elimine regularmente cualquier sustancia extraña como polvo o agua de los terminales y los puntos de contacto del enchufe de alimentación con un paño seco.	✔	✔	✔	✔
No tire del cable de alimentación, no lo doble excesivamente ni coloque objetos pesados encima.	✔	✔	✔	✔
En caso de fuga de gas (como propano, LP, etc.) ventile inmediatamente sin tocar el enchufe de alimentación.	✔	✔	✔	✔
No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.	✔	✔	✔	✔
No apague el aparato desenchufando el cable de alimentación mientras el horno está funcionando.	✔	✔	✔	✔
No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si ha penetrado en el aparato cualquier sustancia extraña como agua, desenchufe el cable y póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.	✔	✔	✔	✔
No aplique una fuerza excesiva sobre el aparato ni permita que reciba impactos.	✔	✔	✔	✔
No coloque el horno sobre un objeto frágil, como el fregadero o un objeto de vidrio.	✔	✔		
No utilice benceno, disolventes, alcohol, limpiador con vaporizador o alta presión para limpiar el aparato.	✔	✔	✔	✔
Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente sean los que se indican en las especificaciones del producto.	✔	✔		✔
Enchufe firmemente el cable de alimentación en el enchufe de la pared. No utilice un adaptador de enchufes múltiples, un cable alargador ni un transformador eléctrico.	✔	✔	✔	
No cuelgue el cable de alimentación de un objeto metálico, ni lo introduzca entre objetos ni detrás del horno.	✔	✔	✔	
No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados o una toma de pared que esté floja. Si el enchufe o el cable están dañados póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.	✔	✔	✔	✔
No vierta ni rocíe agua directamente dentro del horno.	✔	✔		
No coloque objetos sobre el horno, en el interior o en la puerta del horno.	✔	✔	✔	
No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del horno.	✔	✔		





No almacene materiales inflamables en el horno. Tenga especial cuidado cuando prepare platos o bebidas que contengan alcohol, ya que los vapores pueden entrar en contacto con alguna parte caliente del horno.	✓		✓	✓
Mantenga a los niños apartados del horno cuando abra o cierre la puerta ya que podrían tropezar con ella o pillarse los dedos.	✓	✓	✓	✓
ADVERTENCIA: Durante el calentamiento de bebidas en el microondas pueden producirse ebulliciones eruptivas con retraso, por lo que debe tener cuidado al manejar el recipiente. Para evitarlo, deje reposar SIEMPRE por lo menos durante 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. En caso de quemaduras, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS: • Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos. • Cúbrala con una gasa seca y limpia. • No aplique cremas, aceites ni lociones.	✓	✓	✓	✓

⚠ PRECAUCIÓN

Utilice sólo utensilios que sean aptos para el microondas. NO utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc. Retire los cierres metalizados de las bolsas de papel o de plástico. Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.	✓		✓	✓
No utilice el horno microondas para secar papeles ni tejidos.	✓		✓	✓
Utilice tiempos más cortos para cantidades pequeñas de alimentos para prevenir el sobrecalentamiento o que éstos se quemen.	✓		✓	✓
No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe, y mantenga el cable alejado del calor.	✓	✓		
No caliente en el microondas los huevos con la cáscara ni los huevos cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento. No caliente tampoco recipientes, botellas ni tarros herméticos o sellados al vacío, frutos secos con cáscara, tomates, etc.			✓	✓
No cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Podrían incendiarse al contacto con el aire caliente que sale del horno por las ranuras. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.	✓		✓	
Utilice siempre guantes de horno para sacar un plato del horno a fin de evitar quemaduras accidentales.			✓	
Remueva los líquidos durante o después de calentarlos, y déjelos reposar durante 20 segundos por lo menos para evitar derrames.			✓	
Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato para evitar quemarse si sale aire caliente o vapor.			✓	
No ponga en marcha el microondas si está vacío. El microondas se apagará automáticamente a los 30 minutos por razones de seguridad. Es aconsejable dejar siempre un vaso con agua en el interior para absorber las microondas si se pone en marcha el horno accidentalmente.	✓			✓
Instale el horno de acuerdo con las distancias especificadas en este manual. (Consulte Instalación del horno microondas.)	✓		✓	
Tenga cuidado cuando conecte otros aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.	✓	✓	✓	





PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA DOSIS EXCESIVA DE ENERGÍA DE MICROONDAS (SÓLO FUNCIÓN MICROONDAS)

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

(a) Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.

(b) NO coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.

(c) Si el horno está dañado, NO lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:

(1) puerta (curvada)

(2) bisagras de la puerta (rotas o flojas)

(3) Los cierres y las superficies de cierre

(d) Sólo el personal cualificado del servicio técnico del microondas, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.

Samsung le cobrará una tarifa de reparación por la sustitución de un accesorio o por la reparación de un desperfecto superficial si el daño a la unidad o el daño o la pérdida del accesorio ha sido provocado por el usuario. Elementos que cubre esta estipulación:

(a) Puerta, tirador, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos.

(b) Bandeja, soporte giratorio, acoplador o rejilla rotos o perdidos.

- Utilice este aparato sólo para las funciones propias que se describen en este manual. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este aparato.
- Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con el centro de servicio más cercano o solicitar ayuda e información en línea en www.samsung.com.
- Este horno microondas sólo se puede utilizar para calentar alimentos. Es sólo para uso doméstico. No caliente tejidos ni cojines rellenos, ya que podrían arder y provocar un incendio. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado o incorrecto de este aparato.
- Si no mantiene el horno limpio puede que se deteriore la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.



ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO (RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS)

(Se aplica en países con sistemas de recolección por separado)

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y recíclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

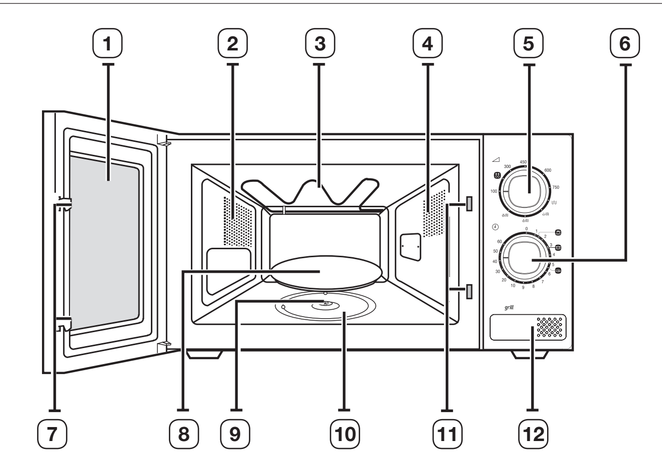
Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.





ÍNDICE

HORNO






1. PUERTA
2. ORIFICIOS DE VENTILACIÓN
3. GRILL
4. LUZ
5. CONTROL DE POTENCIA DE COCCIÓN VARIABLE
6. TEMPORIZADOR
7. PESTILLOS DE LA PUERTA
8. PLATO GIRATORIO
9. ACOPLADOR
10. ARO GIRATORIO
11. ORIFICIOS DE LAS TRABAS DE SEGURIDAD
12. BOTÓN PARA ABRIR LA PUERTA

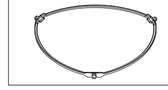
ESPAÑOL



ESPAÑOL

ACCESORIOS

Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de distintas maneras.

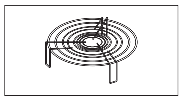


1. **Aro giratorio**, que se debe colocar en el centro del horno.

   Objetivo: El aro giratorio aguanta el plato giratorio.

2. **Plato giratorio**, que se debe colocar sobre el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador.

   Objetivo: El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.



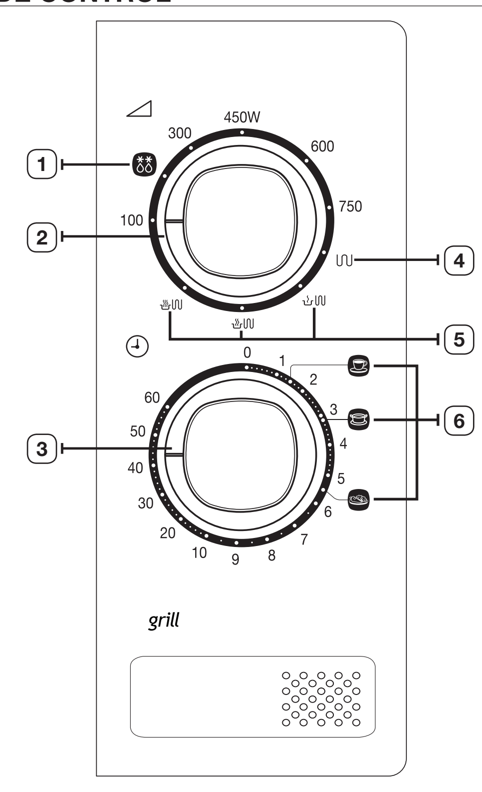
3. **Parrilla para grill**, que se debe colocar en el plato giratorio.

   Objetivo: La parrilla metálica se puede utilizar en la cocción al grill y combinada.

☛ **NO** ponga en marcha el microondas sin el aro ni el plato giratorios.



PANEL DE CONTROL



1. DESCONGELAR
2. CONTROL DE POTENCIA DE COCCIÓN
3. TEMPORIZADOR
4. GRILL
5. COMBI
6. RECALENTAMIENTO INSTANTÁNEO

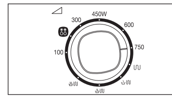




COCCIÓN/RECALENTAMIENTO

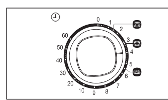
El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida.
Compruebe siempre los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando solo.
En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio.. A continuación cierre la puerta.

1. Seleccione el nivel de potencia al máximo girando el botón **CONTROL DE POTENCIA DE COCCIÓN**. **(POTENCIA MÁXIMA: 750 W)**



2. Ajuste el tiempo girando el **TEMPORIZADOR**.

   Resultado: La luz del horno se encenderá y comenzará a girar el plato giratorio.



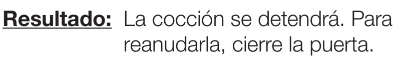
☛ **Nunca** active el horno microondas cuando esté vacío.

Puede cambiar el nivel de potencia durante la cocción girando el botón **CONTROL DE POTENCIA DE COCCIÓN**.

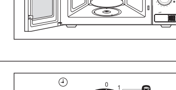
CÓMO DETENER LA COCCIÓN

Puede detener la cocción en cualquier momento para probar la comida.

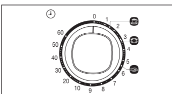
1. Para detenerla temporalmente:
   Abra la puerta.

   Resultado: La cocción se detendrá. Para reanudarla, cierre la puerta.



2. Para detenerla completamente:
   Gire el **TEMPORIZADOR** hasta “0”.



NIVELES DE POTENCIA

Puede elegir entre los niveles de potencia que se indican a continuación.

Nivel de potencia	Salida	
	HORNO MICROONDAS	**GRILL**
ALTO	750 W	-
MEDIO ALTO	600 W	-
MEDIO	450 W	-
MEDIO BAJO	300 W	-
DESCONGELAR ( )	180 W	-
BAJO/MANTENER CALIENTE	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I ()	300 W	1100 W
COMBI II ()	450 W	1100 W
COMBI III ()	600 W	1100 W

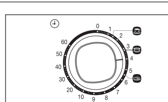


Si selecciona el nivel de potencia superior, el tiempo de cocción se debe reducir.

Si selecciona el nivel de potencia inferior, el tiempo de cocción se debe aumentar.

AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN

Ajuste el tiempo de cocción restante girando el **TEMPORIZADOR**.



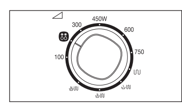
ESPAÑOL



DESCONGELACIÓN MANUAL

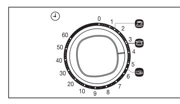
La función de descongelar permite descongelar carne, aves, pescado, pan o pasteles. En primer lugar, coloque la comida congelada en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Gire el **CONTROL DE POTENCIA DE COCCIÓN** hasta (180 W).



2. Gire el **TEMPORIZADOR** para seleccionar el peso apropiado.

   Resultado: La descongelación dará comienzo.

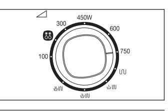


Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.

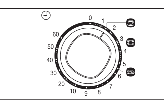
USO DE LA FUNCIÓN DE RECALENTAMIENTO/ COCCIÓN INSTANTÁNEOS

Para empezar, disponga la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Gire el **CONTROL DE POTENCIA DE COCCIÓN** hasta la potencia máxima.



2. Gire el **TEMPORIZADOR** para seleccionar el recalentamiento instantáneo (bebidas, sopas, salsas, verduras frescas).



Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.

CONFIGURACIÓN DE LA FUNCIÓN DE RECALENTAMIENTO/COCCIÓN INSTANTÁNEOS

Aquí tiene algunas sugerencias y recomendaciones que puede seguir para cocinar o recalentar alimentos con la función de recalentamiento y cocción instantáneos.

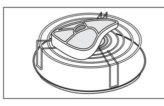
Símbolos	Tipo alimento	Nivel	Cantidad	Tiempo cocción	Tiempo reposo
	Bebidas	750 W	150 ml	1 min 30 seg.	1-2 min
	Sopa/Salsa (Fría)	750 W	200-250 ml	3 min 10 seg.	2-3 min
	Verduras frescas	750 W	300-350 g	5 min 30 seg.	3 min

Utilice un recipiente de cristal con tapa, de tamaño adecuado.

SELECCIÓN DE LOS ACCESORIOS

Utilice recipientes aptos para el microondas; no use envases ni platos de plástico, vasos de cartón, servilletas, etc.

Si desea seleccionar una modalidad de cocción combinada (microondas y grill), utilice sólo platos que sean aptos para microondas y resistentes al horno.



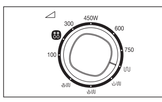
Para obtener más detalles sobre los utensilios de cocina adecuados, consulte la guía de utensilios de cocina de la página 16.



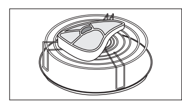
GRILL

El grill permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin necesidad de utilizar microondas. Con este fin, se suministra con el microondas una parrilla para el grill.

1. Precaliente el grill a la temperatura necesaria girando el **CONTROL DE POTENCIA DE COCCIÓN** hasta el símbolo de **Grill** ( ) y gire el **TEMPORIZADOR** cuanto sea necesario.

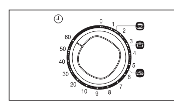


2. Abra la puerta y coloque la comida sobre la parrilla.



3. Ajuste el tiempo de cocción girando el **TEMPORIZADOR**. (ejemplo: 60 minutos)

   Resultado: La cocción dará comienzo.



No se preocupe si el termostato se apaga y enciende durante la cocción al grill. Este sistema se ha diseñado para evitar un sobrecalentamiento del horno.

Utilice siempre guantes de horno cuando toque los platos que están dentro, ya que estarán muy calientes.

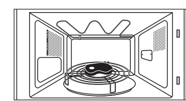
COMBINACIÓN DE MICROONDAS Y GRILL

También puede combinar la cocción por microondas con el grill para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

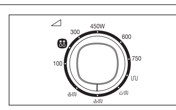
Utilice siempre utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.

Utilice siempre guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.

1. Abra la puerta del horno presionando sobre el botón grande situado en la esquina inferior derecha del panel de control. Coloque la comida en la parrilla y ésta en el plato giratorio. Cierre la puerta.

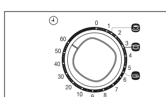


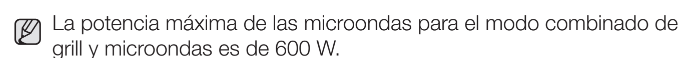
2. Gire el **CONTROL DE POTENCIA DE COCCIÓN** hasta el nivel de potencia adecuado (, ,).



3. Gire el **TEMPORIZADOR** para seleccionar el tiempo apropiado. (ejemplo: 60 minutos)

   Resultado: La cocción dará comienzo.





La potencia máxima de las microondas para el modo combinado de grill y microondas es de 600 W.

ESPAÑOL







GUÍA DE UTENSILIOS DE COCINA

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado.
Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si éstos están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse.
En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓✗	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Plato para dorar	✓	No lo precaliente durante más de ocho minutos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, la loza vidriada y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Bandejas de cartón de poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas.
Envoltorios de comida rápida		
• Recipientes y tazas de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden arder.
• Papel reciclado o adornos metálicos	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Cristal		
• Vajillas que pueden llevarse del horno a la mesa	✓	Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal.
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados sólo para calentar.
Metal		
• Platos	✗	Pueden producir arcos eléctricos o fuego.
• Tiras de cierre de las bolsas para congelados	✗	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓✗	Sólo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o a prueba de grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ **: Especificaciones** ✓✗ **: Usar con precaución** ✗ **: Inseguro**



GUÍA DE COCCIÓN

MICROONDAS

La energía microondas penetra en la comida, atraída y absorbida por su contenido de agua, grasa y azúcar.
Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

COCCIÓN

Utensilios para la cocción por microondas:
Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia. Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel y la madera. Por tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en contenedores metálicos.

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:
Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas. Por lo general, la cocina por microondas es ideal para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una cocina. Mantequilla o chocolate derretidos, por ejemplo (consulte el capítulo con consejos, técnicas y advertencias).

Cómo cubrir la comida durante la cocción
Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción. La comida se puede cubrir de distintas maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, con una tapa de plástico o con un envoltorio transparente para microondas.

Tiempos de espera
Después de la cocción, el tiempo de reposo es importante para que la temperatura se distribuya uniformemente.



Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Deje cocer tapado durante el tiempo mínimo (vea tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera.
Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra la comida durante el tiempo de reposo.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Espinacas	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Brócoli	300 g	600 W	10-11	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Guisantes	300 g	600 W	8-9	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Judías verdes	300 g	600 W	10-11	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Verduras mezcladas (zanahorias/ guisantes/maíz)	300 g	600 W	9-10	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Verduras mezcladas (estilo chino)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría.





Guía de cocción para arroces y pastas

Arroz: Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Deje cocer tapado.
Una vez finalizado el tiempo de cocción, remueva antes del tiempo de reposo y añada sal, hierbas o mantequilla.
Observación: El arroz puede que no absorba toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta: Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin cubrir.
Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y cuele más tarde.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Arroz blanco (Precocido)	250 g	750 W	17-18	5	Añada 500 ml de agua fría.
Arroz integral (Precocido)	250 g	750 W	22-23	5	Añada 500 ml de agua fría.
Arroz integral	250 g	750 W	22-23	10	Añada 600 ml de agua fría.
Arroz mezclado (Arroz + arroz salvaje)	250 g	750 W	18-19	5	Añada 500 ml de agua fría.
Grano mezclado (Arroz + cereales)	250 g	750 W	19-20	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	250 g	750 W	11-12	5	Añada 1000 ml de agua caliente.

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (consulte la tabla). Deje cocer tapado durante el tiempo mínimo (vea tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva una vez durante y después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras frescas en trozos regulares. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Todas las verduras frescas deben cocinarse utilizando la potencia máxima del microondas (750 W).

Alimento	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Brócoli	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro.
Coles de Bruselas	250 g	6½-7½	3	Añada 60-75 ml (5-6 cucharadas) de agua.
Zanahorias	250 g	5-6	3	Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar.
Coliflor	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro.
Calabacines	250 g	4-4½	3	Corte en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250 g	4½-5	3	Corte en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada de zumo de limón.



Alimento	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Puerros	250 g	5-5½	3	Corte en trozos gruesos.
Setas	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Prepare enteros o en láminas. No añada agua. Rocíe con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escurra antes de servir.
Cebollas	250 g	5-6	3	Corte en mitades o en rodajas. Añada sólo 15 ml (1 cucharada) de agua.
Pimiento	250 g	4½-5	3	Corte en rodajas pequeñas.
Patatas	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Pese una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar.
Nabos	250 g	5-5½	3	Corte en dados pequeños.



RECALENTAMIENTO

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las placas.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos con una temperatura ambiente de aproximadamente de +18 a +20 ºC o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 ºC.

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos
Evite recalentar elementos grandes como asados de carne (ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente). Si recalienta piezas pequeñas, el resultado será mejor.

Niveles de potencia y cómo remover los alimentos
Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 750 W mientras que otros deben recalentarse con potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W.
Consulte las tablas para obtener instrucciones. En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo.
Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o déles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir.
Tenga un especial cuidado a la hora de calentar líquidos y comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de reposo. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado)
Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

ESPAÑOL





Tiempos de calentamiento y espera
Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro.
Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor.
Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele).
El tiempo de reposo posterior a un recalentamiento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo.
Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.

RECALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

RECALENTAMIENTO DE COMIDA PARA BEBÉS

COMIDA PARA BEBÉS: Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Deje reposar durante 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a remover y compruebe su temperatura. Temperatura recomendada al servir: entre 30 y 40 ºC.
LECHE PARA BEBÉS: Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Caliente sin cubrir. Nunca caliente el biberón para el bebé con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Agite bien antes de dejarla reposar y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Temperatura recomendada al servir: aprox. 37 °C.

OBSERVACIÓN:

La comida para bebés siempre debe probarse antes de dársela al niño, para evitar quemaduras.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como instrucciones de recalentamiento.

Recalentamiento de líquidos y comida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para recalentar.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Bebidas (café, leche, té, agua a temperatura ambiente)	150 ml (1 taza) 250 ml (1 tazón) 500 ml (2 tazones)	750 W	1½-2 2-2½ 4-4½	1-2	Vierta el líquido en tazas de cerámica y recaliente sin cubrir. Coloque la taza (150 ml) o el tazón (250 ml) en el centro del plato giratorio, remueva cuidadosamente antes y después del tiempo de reposo.
Sopa (refrigerada)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Vierta en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir.
Guisos (refrigerados)	350 g	600 W	5-6	2-3	Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva.
Pasta con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	4-5	3	Ponga la pasta (por ejemplo, espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Remueva antes de servir.



Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	4½-5½	3	Coloque la pasta rellena (por ej., ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva.
Plato combinado (refrigerado)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Coloque 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas.
Comida congelada preparada	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Coloque el plato resistente al microondas con la comida preparada congelada (-18 °C) en el plato giratorio. Perfore el envoltorio o cubra con film transparente para microondas. Una vez recalentado, deje reposar durante 4 minutos.

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Comida para bebés (verduras + carne)	190 g	600 W	30 s	2-3	Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Papillas para bebés (cereales + leche + fruta)	190 g	600 W	20 s	2-3	Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Leche para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min hasta 1 min 10 s	2-3	Remueva o agite bien y vierta en un biberón de cristal esterilizado. Ponga el biberón en el centro del plato giratorio. Caliente sin tapa. Agite bien y deje reposar durante al menos 3 minutos. Antes de servir, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura.



DESCONGELACIÓN

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados. Las microondas descongelan los alimentos cuidadosamente y con rapidez. Esto puede ser muy ventajoso, por ejemplo, si aparecen por sorpresa invitados en casa.

Las aves congeladas deben descongelarse totalmente antes de ser cocinadas. Retire los cierres de metal y saque del envoltorio para dejar que el líquido descongelado se escurra.

Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Déle la vuelta, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible.

Toque la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando.

Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.

Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar.

Deje el pescado, la carne y las aves reposar para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

Consejo: Los alimentos en porciones finas se descongelan mejor que si están en porciones gruesas; las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las cantidades mayores. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente -18 a -20º C, utilice la tabla siguiente como guía.

Todos los alimentos congelados deben descongelarse con el nivel de potencia de descongelación (180 W).

Alimento	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Carne				
Ternera picada	500 g	10-12	5-20	Coloque la carne en un plato de cerámica llano. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Filetes de cerdo	250 g	7-8		
Aves				
Trozos de pollo	500 g (2 unid.)	12-14	15-40	Coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo, y el pollo entero con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Pollo entero	1000 g	25-28		
Pescado				
Filetes de pescado	250 g (2 unid.) 400 g (4 unid.)	6-7 11-13	5-20	Disponga el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica llano. Ponga las partes más finas debajo de las partes más gruesas. Cubra las extremidades con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Frutas				
Frutas del bosque	250 g	6-7	5-10	Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande).
Pan				
Panecillos (aprox. 50 g)	2 unid. 4 unid.	1½-2 3-4	5-10	Distribuya los panecillos en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina, en el centro del plato giratorio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Tostadas/ sandwiches	250 g	4-5		
Pan alemán (Harina de trigo + centeno)	500 g	8-10		



GRILL

La resistencia del grill se encuentra debajo del techo de la cavidad. Funciona mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio en movimiento. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren uniformemente. Si precalienta el grill durante 2-3 minutos la comida se dorará más rápidamente.

Utensilios de cocina para el grill:
Deben ser resistentes al fuego y pueden incluir metal. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Comida adecuada para el grill:
Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, panceta y lonchas de jamón, trozos finos de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas con algo por encima.

Observación importante:
Siempre que utilice sólo la modalidad de grill, asegúrese de que la resistencia del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Recuerde que los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo.



MICROONDAS + GRILL

Este modo de cocción combina el calor radiante que procede del grill con la velocidad de la cocción por microondas. Sólo funciona mientras la puerta esté cerrada y el plato giratorio en movimiento. Debido a la rotación del plato giratorio, la comida se dora uniformemente.
En este modelo, dispone de tres modos de combinación:
600 W + Grill, 450 W + Grill y 300 W + Grill.

Utensilios para cocinar con microondas + grill
Utilice utensilios de cocina por los que puedan pasar las microondas, pero que también sean resistentes al fuego. No utilice utensilios de metal con el modo de combinación. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Alimentos adecuados para cocina por microondas + grill:
Los alimentos adecuados para el modo de combinación incluyen todo tipo de alimentos cocinados que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que necesiten de un tiempo breve de cocción para gratinarse. Igualmente, este modo se puede utilizar con porciones gruesas de comida que sepan mejor si por encima están doradas y crujientes (por ejemplo los trozos de pollo, a los que se les da la vuelta mientras se cocinan). Consulte la tabla de grill para obtener más detalles.

Observación importante:
Siempre que utilice el modo de combinación (microondas + grill), asegúrese de que el elemento de calentamiento del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo. En caso contrario, deberá colocarlos directamente en el plato giratorio. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.
Si quiere que la comida se dore por ambos lados, deberá darle la vuelta.







ESPAÑOL

Guía de cocina al grill

Precaliente con la función de grill durante 2-3 minutos antes cocer los alimentos. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill. Utilice guantes de horno al sacar los alimentos.

Alimentos frescos	Cantidad	Tiempo de pre-calentamiento (min)	Modo cocción	1° Tiempo por cada lado (min)	2° Tiempo por cada lado (min)
Tostadas	4 unid. (4 x 25 g)	3	Sólo grill	6-7	5-6
	Instrucciones				
	Coloque las rebanadas de pan, una junto a otra, en la parrilla.				
Panecillos (cocidos)	2-4 uds.	3	Sólo grill	3-4	2-3
	Instrucciones				
	Coloque primero los panecillos con la parte inferior hacia arriba, en círculo, directamente en la parrilla.				
Tomates al grill	250 g (2 unid.)	3	300 W + Grill	5½-6½	-
	Instrucciones				
	Corte los tomates en mitades. Añada sal, pimienta y queso por encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque el plato en la parrilla.				
Tostadas Hawaii	2 unid. (300 g)	3	300 W + Grill	7-9	-
	Instrucción				
	Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque una junto a otra las tostadas con su cobertura (jamón, piña, lonchas de queso) en la parrilla. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.				
Alitas de pollo (Refrigeradas)	400-500 g (6 unid.)	3	300 W + Grill	12-14	11-13
	Instrucción				
	Aliñe los trozos de pollo, alas o muslitos, con aceite y especias. Coloque en círculo sobre la parrilla con los huesos en el centro. Después de la cocción a la parrilla, deje reposar durante 2-3 minutos.				

Alimentos frescos	Cantidad	Tiempo de pre-calentamiento (min)	Modo cocción	1° Tiempo por cada lado (min)	2° Tiempo por cada lado (min)
Patatas asadas	500 g	3	450 W + Grill	10-12	-
	Instrucción				
	Corte las patatas en mitades y colóquelas en círculo sobre la parrilla, con la zona cortada hacia el grill. Unte la zona cortada con aceite de oliva y especias. Una vez cocidas al grill, deje reposar durante 3 minutos.				
Pasta congelada	400 g	-	600 W + Grill	16-18	-
	Instrucción				
	Coloque la pasta congelada (-18 °C), por ejemplo, lasaña, tortellinis o canelones en una bandeja de cristal de pyrex del tamaño idóneo y ponga ésta sobre la parrilla.				
Gratinado de pescado congelado	400 g	-	450 W + Grill	20-22	-
	Instrucción				
	Coloque el gratinado de pescado (-18 °C) en una bandeja de pyrex adecuada y ponga ésta sobre la parrilla.				
Snacks de pizza congelados	250 g (8 unid.)	-	300 W + Grill	10-12	-
	Instrucción				
	Coloque los snacks de pizza congelados o las miniquiches (-18 °C) en círculo en la parrilla.				
Tarta glaseada congelada	200-250 g (1-2 unid.)	-	300 W + Grill	4-6	-
	Instrucción				
	Coloque los trozos de tarta congelada (-18º C) uno junto al otro en la parrilla. Una vez descongelados, deje reposar durante 5 minutos.				





CÓMO FUNDIR MANTEQUILLA

Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cubra con tapa de plástico. Caliente durante 30-40 segundos a 750 W, hasta que la mantequilla se funda.

CÓMO FUNDIR CHOCOLATE

Ponga 100 g de chocolate en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 3-5 minutos, a 450 W, hasta que se funda.
Remueva una vez o dos mientras se funde. Utilice manoplas para sacarlo.

CÓMO FUNDIR MIEL CRISTALIZADA

Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que se funda.

CÓMO FUNDIR GELATINA

Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría.
Ponga la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de cristal de pyrex.
Caliente durante 1 minuto a 300 W.
Remueva una vez fundida.

CÓMO HACER GLASEADO (PARA PASTELES Y DULCES)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría. Cueza sin tapar en un bol de pyrex de 3½ minutos a 4½ minutos a una potencia de 750 W hasta que el glaseado se transparente. Remueva dos veces durante la cocción.



CÓMO HACER MERMELADA

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, frutas del bosque variadas) en un recipiente de cristal de pyrex con tapa adecuado. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien.
Deje cocer tapado durante 10-12 minutos a 750 W.
Remueva varias veces durante la cocción. Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar durante 5 minutos.

CÓMO HACER PUDIN

Mezcle el pudin en polvo con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Utilice un recipiente de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Deje cocer tapado de 6½ a 7½ minutos, a 750 W.
Remueva varias veces durante la cocción.

CÓMO TOSTAR ALMENDRAS

Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano.
Remueva varias veces mientras se tuestan, de 3½ a 4½ minutos, a 600 W.
Deje reposar durante 2-3 minutos en el horno. Utilice manoplas para sacarlo.

QUÉ HACER EN CASO DE DUDA O SI TIENE UN PROBLEMA

Si se encuentra con alguno de los problemas enumerados a continuación, pruebe las soluciones que se le ofrecen.

Se trata de algo normal.

- Condensación dentro del horno.
- Flujo de aire alrededor de la puerta y de la cubierta exterior.
- Reflexión de luz alrededor de la puerta y de la cubierta exterior.
- Se produce un escape de vapor procedente de la puerta o los conductos de ventilación.

El horno no se inicia si gira el dial del TEMPORIZADOR.

- ¿Está la puerta completamente cerrada?

La comida no se cuece en absoluto.

- ¿Ha establecido el temporizador correctamente?
- ¿Está la puerta cerrada?
- ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico de modo que los fusibles se han fundido o se ha producido un cortocircuito?

La comida se ha cocido de más o de menos.

- ¿Ha establecido la duración de cocción adecuada para este tipo de comida?
- ¿Ha seleccionado un nivel de potencia adecuado?

La bombilla no se enciende.

- Por razones de seguridad no reemplace la bombilla usted mismo. Póngase en contacto con el Centro de atención al cliente de Samsung más cercano para solicitar un técnico cualificado que cambie la bombilla.

Se producen chasquidos o chispas dentro del horno (arcos eléctricos).

- ¿Utiliza un plato con adornos metálicos?
- ¿Ha dejado un tenedor u otro utensilio metálico dentro del horno?
- ¿Hay papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores?

Humos y malos olores al poner en marcha el aparato por primera vez

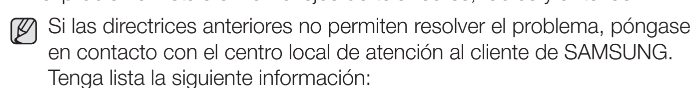
- Es un estado temporal debido al calentamiento de los componentes nuevos. El humo y el olor desaparecerán por completo después de 10 minutos de funcionamiento. Para eliminar los olores rápidamente, ponga medio limón o zumo de limón en el horno microondas y póngalo en marcha.





El horno provoca interferencias con radios o televisores.

- Puede que observe leves interferencias en televisores o radios cuando el horno esté en funcionamiento. Se trata de algo normal. Para solucionar el problema instale el horno lejos de televisores, radios y antenas.



Si las directrices anteriores no permiten resolver el problema, póngase en contacto con el centro local de atención al cliente de SAMSUNG. Tenga lista la siguiente información:

- Los números de serie y de modelo, que están impresos normalmente en la parte posterior del horno
- La garantía
- Una descripción clara del problema

A continuación, póngase en contacto con su distribuidor local o con el servicio de posventa de SAMSUNG.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Modelo	**GE711K / GE712K / GE713K**
Fuente de alimentación	230 V ~ 50 Hz
Consumo de energía	
Microondas	1150 W
Grill	1100 W
Modo combinado	2250 W
Potencia de salida	100 W/750 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Magnetrón	OM75S(31)
Método de refrigeración	Motor del ventilador de enfriamiento
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	
Exterior	489 x 275 x 361 mm
Interior del horno	330 x 211 x 309 mm
Volumen	20 litros
Peso	
Neto	12,5 kg aproximadamente



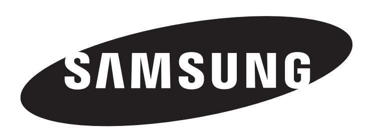


NOTAS

NOTAS

ESPAÑOL





¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227-515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

N.º de código: DE68-03895D-01



GE711K
GE712K
GE713K

Forno micro-ondas

Manual de instruções e
Guia de confecção de alimentos

A garantia da Samsung NÃO abrange as chamadas de assistência para explicar o funcionamento do produto, corrigir uma instalação inadequada ou efectuar uma manutenção ou limpeza normal.



O papel utilizado na execução deste manual é 100 % reciclado.

imagine the possibilities

Obrigado por adquirir este produto da Samsung.
Para receber uma assistência mais completa, registe o produto em

www.samsung.com/register







PORTUGUÊS

UTILIZAR ESTE FOLHETO DE INSTRUÇÕES

Acabou de adquirir um forno microondas SAMSUNG. O Manual de instruções contém informações importantes sobre a confecção de alimentos com este forno microondas:

- Precauções de segurança
- Acessórios e utensílios de cozinha adequados
- Sugestões culinárias úteis
- Sugestões culinárias

LEGENDA PARA SÍMBOLOS E ÍCONES

AVISO	Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **lesões graves ou morte**.
ATENÇÃO	Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **ferimentos ligeiros ou danos à propriedade**.

	Aviso; Perigo de incêndio		Aviso; Superfície quente
	Aviso; Electricidade		Aviso; Material explosivo
	NÃO tente fazer isto.		NÃO toque.
	NÃO desmonte.		Siga as instruções de forma rigorosa.
	Desligue a ficha do cabo de alimentação da tomada.		Certifique-se de que o aparelho tem ligação à terra para evitar choques eléctricos.
	Contacte o centro de assistência para obter ajuda.		Nota
	Importante		

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS.

Certifique-se de que estas precauções de segurança são sempre respeitadas.

Antes de utilizar o forno, assegure-se de que as instruções seguintes são respeitadas.

AVISO (Apenas função de microondas)

AVISO: se a porta ou os fechos estiverem danificados, não deve utilizar o forno até este ter sido reparado por uma pessoa competente.

AVISO: é perigoso que outra pessoa não qualificada efectue qualquer serviço ou operação de reparação que envolva a remoção da tampa protectora contra a exposição à energia das microondas.

AVISO: os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados porque podem explodir.

Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica.



AVISO: apenas autorize as crianças a utilizarem o forno sem supervisão se lhes tiver fornecido instruções adequadas, de forma a que as crianças possam utilizá-lo de modo seguro e compreendam os riscos decorrentes de uma utilização indevida.

AVISO: este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura, e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, excepto se tiverem idade superior a 8 anos e forem supervisionadas.

Utilize apenas utensílios adequados para uso nos fornos microondas.

Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o forno uma vez que pode pegar fogo.

O forno microondas destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou roupa e o aquecimento de almofadas eléctricas, chinelos, esponjas, panos húmidos e semelhantes pode causar risco de ferimentos ou incêndio.

Se detectar algum fumo, desligue o aparelho ou retire o cabo de alimentação da tomada e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.

AVISO: quando se aquece uma bebida no microondas, o líquido pode começar a ferver depois de sair do forno, pelo que deve ter cuidado quando pegar no recipiente.

AVISO: deve mexer ou agitar o conteúdo dos biberões e dos boiões de comida para bebés e deve também verificar a temperatura antes do consumo, de forma a evitar queimaduras.

Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos microondas porque podem explodir, mesmo depois do aquecimento do microondas terminar.

O forno deve ser limpo regularmente e deve remover todos os resíduos de alimentos.



PORTUGUÊS

- Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.
- Este aparelho não se destina a ser instalado em veículos de estrada, caravanas e veículos semelhantes, etc.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, excepto com supervisão e instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos.
- **AVISO:** os líquidos ou outros alimentos não podem ser aquecidos em recipientes fechados porque podem explodir;
- Não limpe o aparelho com um jacto de água.
- Este forno deve ser colocado numa direcção e a uma altura adequadas de forma a permitir um fácil acesso à cavidade e à área de controlo.
- Antes de utilizar o forno pela primeira vez, este deverá funcionar primeiro com água durante 10 minutos, e depois poderá ser utilizado.
- Caso o forno gere um ruído estranho, um cheiro a queimado ou fumo, desligue a ficha de alimentação imediatamente e contacte o centro de assistência mais próximo.
- O forno microondas tem de ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.
- O forno microondas destina-se a ser utilizado apenas numa bancada; o forno microondas não deve ser colocado num armário.

⚠ AVISO (Apenas função de forno) – Opcional

- **AVISO:** quando o aparelho está a funcionar no modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno com a supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.
- O aparelho fica quente durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento dentro do forno.



AVISO: as partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Deve manter as crianças afastadas do aparelho.

Não pode ser utilizada uma máquina de limpeza a vapor.

AVISO: para evitar o risco de choque eléctrico, certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada.

AVISO: o aparelho e as respectivas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos não devem aproximar-se do aparelho, a menos que sejam supervisionadas continuamente.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura, e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno pois pode riscar a superfície, o que pode resultar no quebrar do vidro.

A temperatura de superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver a funcionar.

A porta da superfície exterior pode ficar quente quando o aparelho estiver a funcionar.

Mantenha o aparelho e o respectivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Os aparelhos não se destinam a serem controlados através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto independente.

Este produto é um equipamento ISM pertencente ao Grupo 2, Classe B. A definição de grupo 2 contém todo o equipamento ISM no qual energia de radiofrequência é intencionalmente gerada e/ou utilizada na forma de radiação electromagnética para o tratamento de material, Electroerosão e equipamento de soldadura. O equipamento de Classe B é um equipamento adequado para a utilização em estabelecimentos domésticos e em estabelecimentos directamente ligados a uma rede de abastecimento de energia de baixa tensão que abastece edifícios utilizados para fins habitacionais.

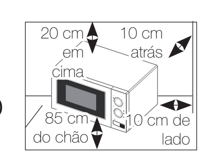


PORTUGUÊS

INSTALAR O FORNO MICROONDAS

Coloque o forno numa superfície nivelada e plana a 85 cm acima do chão. A superfície deve ser forte o suficiente para aguentar com segurança o peso do forno.

1. Para permitir uma ventilação adequada, quando instalar o forno, deixe pelo menos 10 cm de espaço atrás e dos lados e pelo menos 20 cm de espaço acima.



2. Retire todos os materiais de embalagem de dentro do forno.
3. Instale o anel de roletes e o prato giratório. Verifique se o prato giratório roda livremente. (Apenas para modelos com prato giratório)
4. Este forno microondas deve ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.

☛ Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos. Para sua segurança, ligue o cabo a uma tomada de CA adequada com ligação à terra.

☛ Não instale o forno microondas num local quente ou húmido, como na proximidade de um forno tradicional ou radiador. As especificações relativas à fonte de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ter a mesma norma do cabo de alimentação fornecido com o forno. Limpe o interior e o fecho da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno microondas pela primeira vez.

LIMPAR O FORNO MICROONDAS

Deve limpar regularmente as seguintes peças do forno microondas para evitar a acumulação de gorduras e pedaços de alimentos:

- Superfícies interiores e exteriores
- Porta e fechos da porta
- Prato giratório e anel rotativo de suporte (Apenas para modelos com prato giratório)

☛ Certifique-se **SEMPRE** de que os fechos da porta estão limpos e de que a porta fecha correctamente.

☛ Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.

1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e humedecido em água morna e detergente. Enxague e seque.



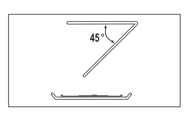
2. Limpe todos os salpicos ou manchas das superfícies interiores do forno com um pano embebido em água e detergente. Enxague e seque.
3. Para retirar pedaços de alimentos endurecidos e eliminar cheiros, coloque uma chávena de sumo de limão no forno e aqueça durante dez minutos na potência máxima.
4. Sempre que for necessário, lave o prato na máquina de lavar louça.

NÃO molhe as aberturas de ventilação. **NUNCA** utilize produtos abrasivos nem solventes químicos. Tenha cuidado sobretudo quando limpar os fechos da porta para garantir que nenhuma partícula:

- fica acumulada
- impede a porta de fechar correctamente

Limpe a cavidade do forno microondas, imediatamente após cada utilização, com uma solução de detergente suave. No entanto, deixe-o arrefecer antes de o limpar para evitar ferimentos.

Quando limpar a parte superior do interior da cavidade, é conveniente rodar o aquecedor 45 ° para baixo e limpá-lo. (Apenas para modelos com unidade de aquecimento oscilante)



GUARDAR E REPARAR O FORNO MICROONDAS

Deve tomar algumas precauções simples quando armazenar ou mandar reparar o forno microondas. Não deve utilizar o forno se a porta ou os fechos da porta estiverem danificados:

- dobradiças partidas
- fechos deteriorados
- revestimento do forno amolgado ou deformado

Só um técnico qualificado de assistência a microondas deve efectuar as reparações

NUNCA retire o revestimento exterior do forno. Se o forno estiver avariado e precisar de assistência técnica ou se tiver alguma dúvida em relação ao funcionamento:

- retire a ficha da tomada
- contacte o centro de assistência pós-venda mais próximo

Se quiser armazenar o forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.
Motivo: o pó e a humidade podem afectar de forma adversa o funcionamento das peças do forno.

PORTUGUÊS



PORTUGUÊS

- Este forno microondas não se destina a uso comercial.
- Por motivos de segurança, a lâmpada não deve ser substituída pelo utilizador. Contacte o serviço de apoio ao cliente da Samsung para que a substituição da lâmpada seja efectuada por um técnico qualificado.

AVISO				
A modificação ou reparação do aparelho deve ser efectuada apenas por pessoal qualificado.	✓	✓	✓	✓
Não aqueça líquidos e outros alimentos em recipientes na função do forno microondas.	✓	✓	✓	✓
Para sua segurança, não utilize produtos de limpeza com água a alta pressão nem jactos de vapor.	✓	✓	✓	✓
Não instale este aparelho próximo de um aquecedor, ou de materiais inflamáveis; num local húmido, gorduroso ou com pó; num local exposto a água e a luz solar directa ou onde possa haver fugas de gás; num local desnivelado.	✓	✓	✓	✓
Este aparelho deve ser correctamente ligado à terra de acordo com os códigos locais e nacionais.	✓	✓	✓	✓
Retire regularmente todas as substâncias estranhas, como pó ou água, dos terminais da ficha de alimentação e pontos de contacto utilizando um pano seco.	✓	✓	✓	✓
Não puxe ou dobre excessivamente, nem coloque objectos pesados sobre o cabo de alimentação.	✓	✓	✓	✓
Caso ocorra uma fuga de gás (tal como gás propano, GLP, etc.), ventile imediatamente o local sem tocar na ficha de alimentação.	✓	✓	✓	✓
Não toque na ficha de alimentação com as mãos húmidas.	✓	✓	✓	✓
Não desligue o aparelho retirando a ficha de alimentação durante o funcionamento do mesmo.	✓	✓	✓	✓
Não introduza os dedos ou substâncias estranhas. Caso uma substância estranha, tal como água, tenha entrado no aparelho, desligue a ficha de alimentação e contacte o centro de assistência mais próximo.	✓	✓	✓	✓
Não aplique uma pressão ou impacto excessivo sobre o aparelho.	✓	✓	✓	✓
Não coloque o forno sobre um objecto frágil, tal como um lava-louça ou objecto de vidro.	✓	✓		
Não utilize benzeno, diluente, álcool, limpeza a vapor, ou um sistema de limpeza a alta pressão para limpar o aparelho.	✓	✓	✓	✓
Certifique-se de que a tensão de alimentação, a frequência e a corrente são iguais às indicadas nas características técnicas do produto.	✓	✓		✓
Ligue a ficha de alimentação à tomada com firmeza. Não utilize um bloco de tomadas, uma extensão ou um transformador eléctrico.	✓	✓	✓	
Não pendure o cabo de alimentação num objecto metálico, nem insira o cabo de alimentação entre objectos ou atrás do forno.	✓	✓	✓	
Não utilize uma ficha de alimentação ou cabo de alimentação danificados, nem utilize uma tomada solta. Se a ficha ou o cabo de alimentação estiver danificado, contacte o seu centro de assistência mais próximo.	✓	✓	✓	✓
Não verta, nem vaporize água directamente sobre o forno.	✓	✓		
Não coloque objectos sobre o forno, dentro do forno ou sobre a porta do forno.	✓	✓	✓	





Não vaporize materiais voláteis, tais como insecticidas, sobre a superfície do forno.	✓	✓		
Não guarde materiais inflamáveis no forno. Tenha especial cuidado quando aquecer pratos ou bebidas que contenham álcool, uma vez que os vapores do álcool podem entrar em contacto com uma parte quente do forno.	✓		✓	✓
Mantenha as crianças afastadas da porta ao abri-la ou ao fechá-la, já que podem embater na porta ou entalar os dedos na mesma.	✓	✓	✓	✓
AVISO: o aquecimento de bebidas no microondas pode resultar numa ebulição eruptiva posterior, pelo que deve ter cuidado quando retirar o recipiente do microondas. Para evitar esta situação, aguarde SEMPRE, pelo menos, 20 segundos depois de o forno desligar para que a temperatura possa estabilizar. Se necessário, mexa durante o aquecimento e mexa SEMPRE depois de aquecer. Se se queimar, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCORROS: • Coloque a zona queimada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos. • Cubra com uma ligadura limpa e seca. • Não aplique cremes, óleos nem loções.	✓	✓	✓	✓

⚠ ATENÇÃO

Utilize apenas utensílios adequados para fornos microondas. NÃO utilize recipientes metálicos, serviços de jantar com decorações douradas ou prateadas, espetos, garfos, etc. Retire os atilhos de arame dos sacos de papel ou de plástico. Motivo: Podem provocar faíscas que podem danificar o forno.	✓		✓	✓
Não utilize o forno microondas para secar papel ou vestuário.	✓		✓	✓
Utilize tempos mais reduzidos para quantidades mais pequenas de alimentos de forma a evitar sobreaquecer ou queimar os alimentos.	✓		✓	✓
Não mergulhe o cabo de alimentação ou a ficha em água e afaste o cabo de alimentação do calor.	✓	✓		
Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos microondas porque podem explodir, mesmo depois de o aquecimento do microondas terminar. Também não deve aquecer garrafas, frascos, recipientes fechados hermeticamente ou em vácuo, nozes com casca, tomates, etc.			✓	✓
Não tape as aberturas de ventilação com panos ou papel. Estes podem incendiar-se quando o ar quente sai do forno. O forno também pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Nesse caso, continuará desligado até arrefecer o suficiente.	✓		✓	
Utilize sempre luvas para retirar um prato do forno de modo a evitar queimaduras acidentais.			✓	
Mexa os líquidos durante ou após o aquecimento, e deixe que o líquido repouse, no mínimo, durante 20 segundos após o aquecimento para evitar uma ebulição eruptiva.			✓	
Afaste-se um pouco do forno ao abrir a porta para evitar ser queimado pelo ar quente ou vapor que sai do aparelho.			✓	
Não ligue o microondas quando este estiver vazio. O forno microondas desliga-se automaticamente durante 30 minutos por questões de segurança. Recomenda-se que coloque sempre um copo de água dentro do forno para absorver a energia das microondas na eventualidade de o forno microondas arrancar de forma acidental.	✓			✓
Instale o forno de acordo com as distâncias indicadas neste manual. (Consulte Instalar o forno microondas.)	✓		✓	
Tenha cuidado quando ligar outros aparelhos eléctricos a tomadas perto do forno.	✓	✓	✓	





PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO A UMA ENERGIA DE MICROONDAS EXCESSIVA. (APENAS FUNÇÃO DE MICROONDAS)

A inobservância das seguintes precauções de segurança pode resultar em exposição nociva à energia das microondas.

(a) Em nenhuma circunstância deverá ser feita qualquer tentativa para utilizar o forno com a porta aberta, nem para forçar os fechos de segurança (trincos da porta), nem para introduzir qualquer objecto nos orifícios do fecho de segurança.

(b) NÃO coloque qualquer objecto entre a porta do forno e a parte frontal, nem deixe que resíduos de alimentos ou de detergente se acumulem nas superfícies isolantes. Mantenha limpa a porta e as respectivas superfícies isolantes, limpando-as após a utilização, primeiro com um pano húmido e depois com um pano seco e macio.

(c) NÃO utilize o forno microondas se este estiver danificado, até ter sido reparado por um técnico de assistência a microondas qualificado, formado pelo fabricante. É muito importante que a porta do forno feche devidamente e que não existam quaisquer danos nos seguintes pontos:

(1) porta (dobrada)

(2) dobradiças da porta (partidas ou soltas)

(3) fechos das portas e superfícies isolantes

(d) O forno só deve ser regulado ou reparado por um técnico de assistência a microondas devidamente qualificado, formado pelo fabricante.

A Samsung cobrará uma taxa de reparação pela substituição de um acessório ou pela reparação de um defeito estético se o dano no aparelho e/ou dano ou perda do acessório tiver sido causado pelo cliente. Esta cláusula abrange os seguintes itens:

(a) Painel de controlo, porta, pega ou painel exterior riscado ou partido.

(b) Prato, anel rotativo de suporte, acoplador ou suporte partido ou em falta.

- Utilize este aparelho apenas para o fim a que se destina, tal como descrito neste manual de instruções. Os avisos e instruções de segurança importantes neste manual não abrangem todas as condições e situações possíveis de ocorrer. O utilizador deve ter em conta o senso comum e deve ter cuidado na instalação, manutenção e utilização do aparelho.
- Uma vez que as instruções de funcionamento que se seguem abrangem diferentes modelos, as características do seu forno microondas podem variar ligeiramente das descritas neste manual e podem não ser aplicáveis todos os sinais de aviso. Caso tenha qualquer dúvida ou preocupação, contacte o seu centro de assistência mais próximo ou encontre ajuda e informações online em www.samsung.com.
- Este forno microondas foi concebido para aquecer alimentos. Destina-se apenas a utilização doméstica. Não aqueça qualquer tipo de têxteis ou almofadas recheadas com grãos, pois tal pode causar queimaduras e incêndios. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por uma utilização inadequada ou incorrecta do aparelho.
- Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.



ELIMINAÇÃO CORRECTA DESTE PRODUTO (RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS)

(Aplicável a países cujos sistemas de recolha sejam separados)

Esta marca – apresentada no produto, nos acessórios ou na literatura – indica que o produto e os seus acessórios electrónicos (por exemplo, o carregador, o auricular, o cabo USB) não deverão ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, deverá separar estes equipamentos de outros tipos de resíduos e reciclá-los de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem entregar estes equipamentos para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

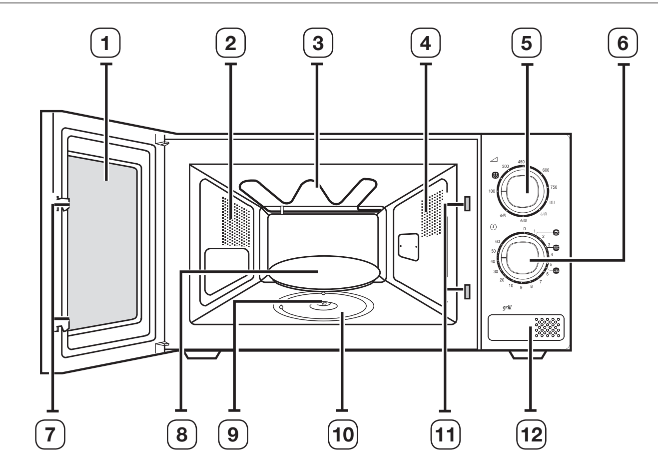




ÍNDICE



FORNO



1. PORTA
2. ORIFÍCIOS DE VENTILAÇÃO
3. GRELHADOR
4. LUZ
5. SELECTOR DE CONTROLO DA POTÊNCIA DE COZEDURA VARIÁVEL
6. SELECTOR DO TEMPORIZADOR
7. TRINCOS DA PORTA
8. PRATO GIRATÓRIO
9. UNIÃO
10. ANEL DE ROLETES
11. ORIFÍCIOS DO FECHO DE SEGURANÇA
12. BOTÃO DE ABERTURA DA PORTA



PORTUGUÊS

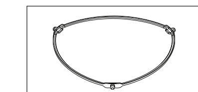


ACESSÓRIOS

Consoante o modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de várias formas.

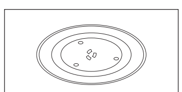
1. **Anel de roletes**, deve ser colocado no centro do forno.

   Objectivo: o anel de roletes suporta o prato giratório.



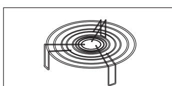
2. **Prato giratório**, deve ser colocado em cima do anel de roletes com o centro encaixado na união.

   Objectivo: o prato giratório funciona como a superfície principal de cozedura e pode ser facilmente retirado para limpar.



3. **Grelha**, deve ser colocada sobre o prato giratório.

   Objectivo: pode utilizar a grelha metálica para grelhar e quando cozinhar no modo combinado.

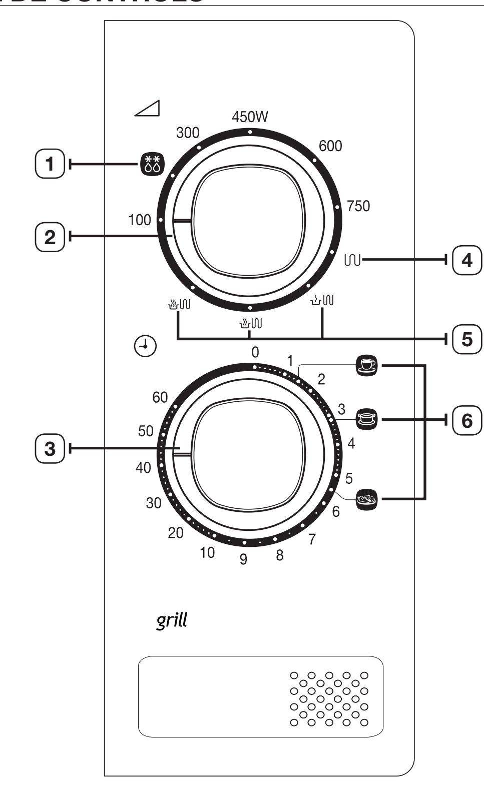


NÃO utilize o forno micro-ondas sem o anel de roletes e o prato giratório.

PORTUGUÊS



PAINEL DE CONTROLO



1. DESCONGELAMENTO
2. SELECTOR DE CONTROLO DA POTÊNCIA DE COZEDURA
3. SELECTOR DO TEMPORIZADOR
4. GRELHADOR
5. MODO COMBINADO
6. REAQUECIMENTO INSTANTÂNEO

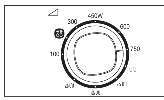




COZINHAR/REAQUECER

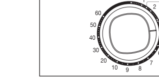
O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos. Verifique sempre as programações de cozedura antes de sair de perto do forno.
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório. Depois, feche a porta.

1. Programe o nível de potência para o máximo rodando o selector de **CONTROLO DA POTÊNCIA DE COZEDURA**. **(POTÊNCIA MÁXIMA: 750 W)**



2. Programe o tempo rodando o selector do **TEMPORIZADOR**.

   Resultado: a luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar.





Nunca ligue o forno micro-ondas vazio.



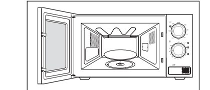
Pode alterar o nível de potência durante a cozedura rodando o selector de **CONTROLO DA POTÊNCIA DE COZEDURA**.

INTERROMPER A COZEDURA

Se quiser ver os alimentos, pode interromper a cozedura em qualquer altura.

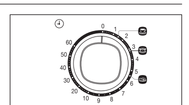
1. Para interromper temporariamente: abra a porta.

   Resultado: a cozedura é interrompida. Para retomar a cozedura, feche a porta.





2. Para parar completamente; rode o **TEMPORIZADOR** para “0”.



NÍVEIS DE POTÊNCIA

Pode escolher entre os níveis de potência abaixo.

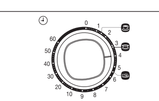
Nível de potência	Potência	
	MICRO-ONDAS	GRELHADOR
ALTA	750 W	-
MÉDIA ALTA	600 W	-
MÉDIA	450 W	-
MÉDIA BAIXA	300 W	-
DESCONGELAMENTO ( )	180 W	-
BAIXA/MANTER QUENTE	100 W	-
GRELHADOR	-	1100 W
COMBINADO I ()	300 W	1100 W
COMBINADO II ()	450 W	1100 W
COMBINADO III ()	600 W	1100 W

Se seleccionar o nível de potência mais elevado, tem de diminuir o tempo de cozedura.

Se seleccionar o nível de potência mais baixo, tem de aumentar o tempo de cozedura.

REGULAR O TEMPO DE COZEDURA

Regule o tempo de cozedura restante rodando o selector do **TEMPORIZADOR**.



PORTUGUÊS



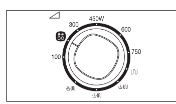
GE711K_XEC_DE68-03895D-01_PT.indd 13 2013-05-22 9:15:37



DESCONGELAR ALIMENTOS MANUALMENTE

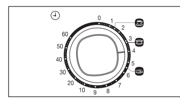
A função de descongelamento permite descongelar carne, aves, peixe ou pão/bolos. Primeiro, coloque os alimentos congelados no centro do prato giratório e feche a porta.

1. Rode o selector de **CONTROLO DA POTÊNCIA DE COZEDURA** para (180 W).



2. Rode o selector do **TEMPORIZADOR** para seleccionar o peso adequado.

   Resultado: inicia-se o descongelamento.

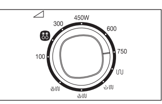


Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

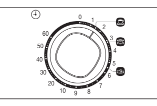
UTILIZAR A FUNCIONALIDADE DE REAQUECIMENTO/ COZEDURA INSTANTÂNEO(A)

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.

1. Rode o selector de **CONTROLO DA POTÊNCIA DE COZEDURA** para a potência máxima.



2. Rode o selector do **TEMPORIZADOR** para seleccionar o reaquecimento instantâneo. (bebidas ou sopa/molho, legumes frescos)



Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

PROGRAMAÇÕES DE REAQUECIMENTO/COZEDURA INSTANTÂNEO(A)

Eis algumas sugestões e recomendações a seguir quando cozinhar ou reaquecer alimentos com a função reaquecimento/cozedura instantâneo(a).

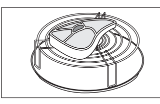
Símbolos	Tipo de alimento	Potência	Dose	Tempo de cozedura	Tempo de espera
	Bebidas	750 W	150 ml	1 min 30 seg.	1-2 min.
	Sopa/Molho (Frios)	750 W	200-250 ml	3 min 10 seg.	2-3 min.
	Legumes frescos	750 W	300-350 g	5 min 30 seg.	3 min.

Utilize um pirex de vidro de tamanho adequado com tampa.

SELECCIONAR OS ACESSÓRIOS

Utilize recipientes próprios para micro-ondas; não utilize recipientes ou pratos de plástico, recipientes em papel, toalhetes, etc.

Se quiser seleccionar um modo de cozedura combinado (grelhador e micro-ondas), utilize apenas pratos que sejam próprios para micro-ondas e para o forno.



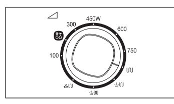
Para obter mais informações sobre utensílios de cozinha adequados, consulte o Guia de utensílios de cozinha na página 16.



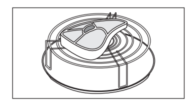
GRELHAR

O grelhador permite aquecer e alourar rapidamente os alimentos, sem utilizar a energia de micro-ondas. Para tal, é fornecida uma grelha com o forno micro-ondas.

1. Pré-aqueça o grelhador à temperatura necessária, rodando o selector de **CONTROLO DA POTÊNCIA DE COZEDURA** para o símbolo de **grelhador** ( ) e o selector do **TEMPORIZADOR** para o tempo adequado.

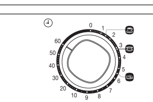


2. Abra a porta e coloque os alimentos na grelha.



3. Seleccione o tempo de cozedura adequado rodando o selector do **TEMPORIZADOR**.
   (Exemplo: 60 minutos)

   Resultado: inicia-se a cozedura.



Não se preocupe se o aquecedor se desligar e voltar a ligar enquanto estiver a grelhar. Este sistema foi concebido de forma a impedir o sobreaquecimento do forno.

Utilize sempre luvas quando pegar nos pratos que estão no forno, pois estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.



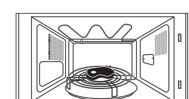
COMBINAR MICRO-ONDAS E GRELHADOR

Para cozinhar e alourar rapidamente os alimentos, pode também combinar a cozedura no micro-ondas com o grelhador.

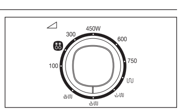
Utilize sempre recipientes próprios para micro-ondas e forno. Os recipientes de cerâmica ou vidro são ideais porque permitem que as microondas penetrem uniformemente nos alimentos.

Utilize sempre luvas para manusear os recipientes que estão no forno porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.

1. Abra a porta do forno carregando no botão grande existente no canto inferior direito do painel de controlo. Coloque os alimentos na grelha e a grelha no prato giratório. Feche a porta.

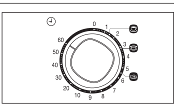


2. Rode o selector de **CONTROLO DA POTÊNCIA DE COZEDURA** para o nível de potência adequado (, ,).



3. Rode o selector do **TEMPORIZADOR** para seleccionar o tempo adequado. (Exemplo: 60 minutos)

   Resultado: inicia-se a cozedura.




A potência máxima de micro-ondas para o modo combinado de micro-ondas e grelhador é de 600 W.

PORTUGUÊS





PORTUGUÊS

GUIA DE UTENSÍLIOS DE COZINHA

Para cozinhar alimentos no forno micro-ondas, as microondas têm de penetrar nos alimentos, sem serem reflectidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado. Por isso, tem de ter cuidado quando escolhe os utensílios. Se os utensílios estiverem identificados como próprios para micro-ondas, não precisa de se preocupar.
A tabela a seguir mostra vários tipos de utensílios, indica se podem ou não ser usados e como utilizá-los num forno micro-ondas.

Utensílios de cozinha	Próprios para micro-ondas	Comentários
Folha de alumínio	✓✗	Pode ser utilizada em quantidades pequenas para que algumas áreas dos alimentos não fiquem demasiadamente cozinhadas. Se a folha de alumínio estiver muito perto da parede do forno ou se a utilizar em grande quantidade, pode provocar faíscas.
Prato para alourar	✓	Não pré-aqueça mais de 8 minutos.
Porcelana e loiça de barro	✓	A porcelana, a cerâmica vidrada e a loiça de barro são normalmente adequadas, a menos que tenham decorações em metal.
Recipientes descartáveis de cartão de poliéster	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes recipientes.
Embalagens de comida de preparação rápida		
• Recipientes de poliestireno	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta.
• Sacos de papel ou jornal	✗	Podem incendiar-se.
• Papel reciclado ou decorações em metal	✗	Podem provocar faíscas.
Utensílios de vidro		
• Loiça de mesa de ir ao forno	✓	Pode ser utilizada, a menos que tenha decorações em metal.
• Utensílios de vidro frágeis	✓	Pode ser utilizada para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.
• Frascos de vidro	✓	Tem de retirar a tampa. Adequados apenas para aquecer.
Metal		
• Pratos	✗	Podem provocar faíscas ou incêndio.
• Atilhos de arame dos sacos para congelador	✗	
Papel		
• Pratos, chávenas, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para tempos de cozedura e de aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso.
• Papel reciclado	✗	Podem provocar faíscas.
Plástico		
• Recipientes	✓	Principalmente se forem de termoplástico resistente ao calor. Alguns materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize melamina.
• Película aderente	✓	Pode ser utilizada para reter o vapor. Não deve entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película porque pode sair vapor quente.
• Sacos para congelador	✓✗	Só se forem resistentes a fervura ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário.
Papel de cera ou para embalagem	✓	Pode ser utilizado para reter o vapor e evitar salpicos.

✓ **: Recomendado** ✓✗ **: Com cuidado** ✗ **: Não seguro**





GUIA DE CONFECÇÃO DE ALIMENTOS

MICROONDAS

A energia de micro-ondas penetra nos alimentos, atraída e absorvida pelo respectivo teor em água, gordura e açúcar.
As micro-ondas fazem com que as moléculas nos alimentos se movimentem rapidamente. O movimento rápido destas moléculas cria fricção e o aquecimento resultante cozinha os alimentos.

COZEDURA

Utensílios para cozinhar no micro-ondas:
Os utensílios têm de permitir que a energia de micro-ondas penetre nos alimentos para obter uma eficiência máxima. As micro-ondas são reflectidas pelo metal, como aço inoxidável, alumínio e cobre, mas podem penetrar através da cerâmica, vidro, porcelana e plástico bem como através do papel e madeira. Por isso, nunca deve cozinhar os alimentos em recipientes metálicos.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas:
Pode cozinhar vários tipos de alimentos no forno micro-ondas, incluindo legumes frescos ou congelados, fruta, massa, arroz, cereais, feijão, peixe e carne. Também pode cozinhar molhos, cremes, sopas, pudins, compotas e chutneys no forno micro-ondas. Em geral, pode cozinhar no forno micro-ondas qualquer tipo de alimento que normalmente cozinha no fogão. Por exemplo, para derreter manteiga ou chocolate (consulte o capítulo com sugestões, técnicas e conselhos).

Tapar os alimentos durante a cozedura:
É muito importante tapar os alimentos durante a cozedura porque a água evaporada sobe como vapor e contribui para o processo de cozedura.
Pode tapar os alimentos de várias formas: por exemplo, com um prato de cerâmica, tampa de plástico ou película aderente própria para micro-ondas.

Tempos de espera:
Quando a confecção termina, o tempo de espera é importante para permitir que a temperatura dos alimentos estabilize no seu interior.

Guia de confecção de legumes congelados

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Coza durante mais tempo para obter o resultado desejado.
Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez depois de estarem prontos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Tape durante o tempo de espera.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Espinafres	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Brócolos	300 g	600 W	10-11	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Ervilhas	300 g	600 W	8-9	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Feijão verde	300 g	600 W	10-11	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Legumes mistos (cenouras/ ervilhas/milho)	300 g	600 W	9-10	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Legumes mistos (estilo chinês)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.

PORTUGUÊS





Guia de confecção de arroz e massa

Arroz: utilize um pirex de vidro grande com tampa – o arroz aumenta para o dobro durante a cozedura. Cozinhe com tampa.
Depois de o arroz estar cozinhado, mexa antes do tempo de espera e adicione sal ou ervas aromáticas e manteiga.
Observação: o arroz pode não ter absorvido toda a água depois de o tempo de cozedura terminar.

Massa: utilize um pirex de vidro grande. Adicione água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa. Mexa ocasionalmente durante e após a massa estar cozinhada. Coloque a tampa durante o tempo de espera e depois escorra bem a massa.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Arroz branco (pré-cozido)	250 g	750 W	17-18	5	Adicione 500 ml de água fria.
Arroz integral (pré-cozido)	250 g	750 W	22-23	5	Adicione 500 ml de água fria.
Arroz integral	250 g	750 W	22-23	10	Adicione 600 ml de água fria.
Arroz misto (arroz + arroz selvagem)	250 g	750 W	18-19	5	Adicione 500 ml de água fria.
Miscelânea de cereais (arroz + cereais)	250 g	750 W	19-20	5	Adicione 400 ml de água fria.
Massa	250 g	750 W	11-12	5	Adicione 1000 ml de água quente.

Guia de confecção de legumes frescos

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água fria (2 a 3 colheres de sopa) por cada 250 g, a menos que seja recomendada uma quantidade de água diferente – consulte a tabela. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Coza durante mais tempo para obter o resultado desejado. Mexa uma vez durante e depois de estarem cozidos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Tape com uma tampa durante o tempo de espera de 3 minutos.

Conselho: corte os legumes frescos em pedaços iguais. Se cortar os legumes em pedaços pequenos, cozem mais depressa.

Deve cozinhar todos os legumes frescos utilizando a potência máxima do forno micro-ondas (750 W).

Alimento	Dose	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Brócolos	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Corte em pés de dimensões semelhantes. Coloque os caules virados para o centro.
Couves de Bruxelas	250 g	6½-7½	3	Adicione 60 a 75 ml (5 a 6 colheres de sopa) de água.
Cenouras	250 g	5-6	3	Corte as cenouras às rodelas uniformes.
Couve-flor	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Corte em pés de dimensões semelhantes. Corte os pés grandes ao meio. Coloque os caules virados para o centro.
Curgetes	250 g	4-4½	3	Corte as curgetes às rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou uma noz de manteiga. Coza até ficarem macias.



Alimento	Dose	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Beringelas	250 g	4½-5	3	Corte as beringelas às rodelas pequenas e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão.
Alho francês	250 g	5-5½	3	Corte o alho francês às rodelas grossas.
Cogumelos	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Prepare os cogumelos inteiros ou laminados. Não adicione água. Adicione umas gotas de sumo de limão. Condimente com sal e pimenta. Escorra antes de servir.
Cebolas	250 g	5-6	3	Corte as cebolas ao meio ou às rodelas. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água.
Pimentos	250 g	4½-5	3	Corte os pimentos às rodelas pequenas.
Batatas	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Pese as batatas sem casca e corte-as em metades semelhantes ou aos quartos.
Nabos	250 g	5-5½	3	Corte os nabos aos cubos pequenos.



REAQUECIMENTO

O forno micro-ondas reaquece alimentos numa fracção do tempo necessário em fornos e fogões convencionais.
Utilize os níveis de potência e os tempos de reaquecimento da seguinte tabela como indicações. Os tempos na tabela consideram os líquidos a uma temperatura ambiente de cerca de +18 a +20 °C ou alimentos frios a uma temperatura de cerca de +5 a +7 °C.

Arranjar e tapar os alimentos
Evite reaquecer alimentos grandes como, por exemplo, uma peça de carne – têm tendência para ficarem demasiadamente cozinhados e ficam secos antes de o centro estar muito quente. É melhor reaquecer pequenas porções de alimentos.

Níveis de potência e mexer alimentos
Pode reaquecer alguns alimentos utilizando a potência de 750 W, enquanto outros devem ser reaquecidos a 600 W, 450 W ou até mesmo 300 W. Consulte as tabelas como orientação. Em geral, se os alimentos forem delicados, em grandes quantidades ou se ficarem quentes muito rapidamente (por exemplo, empadas), é melhor reaquecer os alimentos utilizando um nível de potência baixo.
Para obter melhores resultados, mexa bem ou vire os alimentos durante o reaquecimento. Quando possível, mexa novamente antes de servir.
Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Para evitar que os líquidos fervam e sejam derramados, e eventuais queimaduras, deve mexê-los antes, durante e após o aquecimento. Mantenha-os dentro do forno micro-ondas durante o tempo de espera. Recomendamos que mexa os líquidos com uma colher de plástico ou vareta de vidro. Evite aquecer demasiado (e, desta forma, estragar) os alimentos.
É preferível programar um tempo de cozedura inferior e adicionar tempo de aquecimento extra, se necessário.





Tempos de aquecimento e de espera
Ao reaquecer alimentos pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo de aquecimento – para consultar posteriormente.
Certifique-se de que os alimentos reaquecidos estão aquecidos uniformemente.
Deixe repousar os alimentos durante um espaço de tempo curto, depois de os reaquecer – para permitir que a temperatura estabilize.
O tempo de espera recomendado depois do reaquecimento é de 2 a 4 minutos, a menos que a tabela recomende outro tempo.
Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Consulte também o capítulo com as precauções de segurança.

REAQUECER LÍQUIDOS

Tenha sempre em conta um tempo de espera de, pelo menos, 20 segundos depois de desligar o forno para permitir que a temperatura estabilize. Se necessário, mexa durante o aquecimento e mexa SEMPRE depois de aquecer. Para evitar que o líquido ferva e seja derramado provocando eventuais queimaduras, deve colocar uma colher ou vareta de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e após o aquecimento.

REAQUECER ALIMENTOS PARA BEBÉS

ALIMENTOS PARA BEBÉS: coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento! Deixe repousar durante 2 a 3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura recomendada para servir: entre 30 e 40 °C.
LEITE PARA BEBÉS: deite o leite num biberão de vidro esterilizado. Reaqueça sem a tampa. Nunca aqueça um biberão com a tetina, uma vez que este pode explodir se sobreaquecer. Agite bem antes do tempo de espera e também antes de servir! Verifique cuidadosamente a temperatura do leite e dos alimentos antes de os dar às crianças. Temperatura recomendada para servir: cerca de 37 °C.

OBSERVAÇÃO:

Para evitar queimaduras, tem de verificar cuidadosamente os alimentos para bebés antes de os servir.
Utilize os níveis de potência e os tempos da tabela que se segue como indicações para reaquecer os alimentos.

Reaquecer líquidos e alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer os alimentos.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Bebidas (café, leite, chá, água à temperatura ambiente)	150 ml (1 chávena) 250 ml (1 canecas) 500 ml (2 canecas)	750 W	1½-2 2-2½ 4-4½	1-2	Deite numa chávena de cerâmica e reaqueça sem a tampa. Coloque a chávena de 150 ml ou a caneca de 250 ml no centro do prato giratório e mexa bem antes e depois do tempo de espera.
Sopa (fria)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Coloque num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento. Mexa novamente antes de servir.
Guisado (frio)	350 g	600 W	5-6	2-3	Coloque o guisado num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, antes do tempo de espera e de servir.
Massa com molho (fria)	350 g	600 W	4-5	3	Coloque a massa (por exemplo, esparguete ou macarronete) num prato de cerâmica raso. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Mexa antes de servir.



Alimento	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Massa recheada com molho (fria)	350 g	600 W	4½-5½	3	Coloque a massa recheada (por exemplo, ravioli ou tortellini) num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, antes do tempo de espera e de servir.
Refeição no prato (fria)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Coloque uma refeição com 2-3 componentes frios num prato de cerâmica. Tape com película aderente própria para micro-ondas.
Refeição pré-cozinhada congelada	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Coloque um prato próprio para micro-ondas com a refeição pronta congelada (-18 °C) sobre o prato giratório. Fure a película ou tape com película aderente própria para micro-ondas. Após o reaquecimento deixe repousar durante 4 minutos.

Reaquecer leite e alimentos para bebés

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer os alimentos.

Alimento	Dose	Potência	Tempo	Tempo de espera (min.)	Instruções
Alimentos para bebés (legumes + carne)	190 g	600 W	30 seg.	2-3	Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.
Papas de aveia para bebés (aveia + leite + fruta)	190 g	600 W	20 seg.	2-3	Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.
Leite para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30 a 40 seg. 1 min. a 1 min. e 10 seg.	2-3	Mexa ou agite bem e coloque num biberão de vidro esterilizado. Coloque no centro do prato giratório. Cozinhe sem tampa. Agite bem e deixe repousar durante, pelo menos, 3 minutos. Antes de servir, agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura.





DESCONGELAMENTO

As micro-ondas são uma excelente opção para descongelar alimentos congelados. As micro-ondas descongelam alimentos suavemente num curto espaço de tempo. Se, inesperadamente, aparecerem convidados, o micro-ondas pode ser muito útil.

As aves congeladas têm de estar completamente descongeladas antes de as cozinhar. Retire quaisquer atilhos de metal e embalagens para permitir que o líquido descongelado escorra.

Coloque os alimentos congelados num recipiente sem tampa. Vire-os a meio do período de descongelamento, escorra os líquidos e retire os miúdos, logo que seja possível.

Certifique-se, ocasionalmente, de que os alimentos não estão quentes.

Se as partes mais pequenas ou mais finas dos alimentos congelados começarem a ficar quentes, pode protegê-las, embrulhando-as em pequenas tiras de folha de alumínio durante o descongelamento.

Se as aves começarem a ficar quentes na superfície exterior, interrompa o descongelamento e aguarde 20 minutos antes de continuar.

Deixe o peixe, a carne e as aves repousarem para terminar o processo de descongelamento. O tempo de espera do descongelamento completo varia consoante a quantidade a descongelar. Consulte a tabela abaixo.

Conselho: alimentos em fatias finas descongelam melhor do que em fatias grossas e quantidades menores necessitam de menos tempo do que as maiores. Não se esqueça deste conselho ao congelar e descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados a uma temperatura de cerca de -18 a -20 °C, utilize a seguinte tabela como guia de orientação.

Deve descongelar todos os alimentos congelados utilizando o nível de potência de descongelamento (180 W).

Alimento	Dose	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Carne				
Carne de vaca picada	500 g	10-12	5-20	Coloque a carne num prato de cerâmica raso. Proteja as pontas mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelamento!
Costeletas de porco	250 g	7-8		
Aves				
Pedaços de frango	500 g (2 pçs)	12-14	15-40	Primeiro, coloque num prato de cerâmica raso os pedaços de frango com a parte da pele virada para baixo e o frango inteiro com o peito virado para baixo. Cubra as partes mais finas, como as asas e as extremidades, com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelamento!
Frango inteiro	1000 g	25-28		
Peixe				
Filetes de peixe	250 g (2 pçs)	6-7	5-20	Coloque o peixe congelado no centro de um prato de cerâmica raso. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Proteja as extremidades mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelamento!
	400 g (4 pçs)	11-13		
Frutas				
Bagas	250 g	6-7	5-10	Distribua a fruta num recipiente de vidro redondo e raso (com um diâmetro grande).
Pão				
Pãezinhos (cada um com aprox. 50 g)	2 pçs 4 pçs	1½-2 3-4	5-10	Coloque os pãezinhos em círculo ou as fatias de pão na horizontal em papel de cozinha no centro do prato giratório. Vire passado metade do tempo de descongelamento!
Tosta/sanduíche	250 g	4-5		
Pão alemão (farinha de trigo + centeio)	500 g	8-10		



GRELHADOR

As resistências de aquecimento do grelhador encontram-se debaixo do tecto da cavidade. Funcionam enquanto a porta está fechada e o prato giratório a rodar. A rotação do prato giratório faz com que os alimentos fiquem tostados uniformemente. Se pré-aquecer o grelhador durante 2 a 3 minutos, os alimentos ficam tostados mais rapidamente.

Utensílios para grelhar:
Devem ser não inflamáveis e podem ter metal. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

Alimentos adequados para grelhar:
Costeletas, salsichas, bifes, hambúrgueres, bacon e toucinho, filetes de peixe finos, sanduíches e todos os tipos de tostas com coberturas.

Observação importante:
Quando utilizar apenas o grelhador, certifique-se de que a resistência de aquecimento do grelhador está por baixo do tecto na horizontal e não na parede do fundo na vertical. Não se esqueça de que tem de colocar os alimentos na grelha superior, a menos que seja recomendada outra instrução.



MICRO-ONDAS + GRELHADOR

Este modo de cozedura combina o calor por radiação do grelhador com a velocidade de cozedura das microondas. Só funciona quando a porta está fechada e o prato giratório a rodar. Devido à rotação do prato giratório, os alimentos ficam tostados uniformemente.
Estão disponíveis três modos combinados neste modelo:
600 W + Grelhador, 450 W + Grelhador e 300 W + Grelhador.

Utensílios para cozinhar com micro-ondas + grelhador:
Utilize utensílios através dos quais as micro-ondas possam passar. Os utensílios devem ser não inflamáveis. Não utilize utensílios metálicos no modo combinado. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas + grelhador:
Os alimentos adequados para cozinhar no modo combinado incluem todos os tipos de alimentos cozinhados que precisem de ser reaquecidos ou tostados (por exemplo, massa cozida), e alimentos que precisem de um tempo de cozedura curto para tostar a parte de cima. Além disso, pode utilizar este modo para porções mais espessas com a parte de cima estaladiça e tostada (por exemplo, pedaços de frango, virando-os a meio do período de cozedura). Consulte a tabela do grelhador para obter mais detalhes.

Observação importante:
Quando utilizar o modo combinado (micro-ondas + grelhador), certifique-se de que a resistência de aquecimento do grelhador está por baixo do tecto na horizontal e não na parede do fundo na vertical. Deve colocar os alimentos na grelha superior, a menos que seja recomendada outra instrução. Caso contrário, deve colocar os alimentos directamente no prato giratório. Consulte as instruções na tabela a seguir.
Tem de virar os alimentos se quiser que fiquem tostados dos dois lados.





Guia do grelhador

Pré-aqueça o aquecedor com a função de grelhador durante 2-3 minutos antes de grelhar a comida.
Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar os alimentos. Utilize luvas para os retirar.

PORTUGUÊS

Alimentos frescos	Dose	Tempo de pré-aquecimento (min.)	Modo de cozedura	Tempo do primeiro lado (min.)	Tempo do segundo lado (min.)
Tostas	4 pçs (4 x 25 g)	3	Apenas grelhador	6-7	5-6
	Instruções				
	Coloque as tostas, lado a lado, na grelha.				
Pãezinhos (cozidos)	2 a 4 peças	3	Apenas grelhador	3-4	2-3
	Instruções				
	Coloque os pãezinhos, primeiro com a parte de baixo virada para cima, em círculo na grelha.				
Tomates no forno	250 g (2 pçs)	3	300 W + Grelhador	5½-6½	-
	Instruções				
	Corte ao meio os tomates. Adicione sal, pimenta e um pouco de queijo por cima. Coloque em círculo num prato de pirex raso. Coloque o prato na grelha.				
Tosta Havai	2 pçs (300 g)	3	300 W + Grelhador	7-9	-
	Instrução				
	Torre as fatias de pão primeiro. Coloque as duas fatias de tosta com cobertura (fiambre, ananás, fatias de queijo) lado a lado na grelha. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.				
Asas de frango (frias)	400-500 g (6 pçs)	3	300 W + Grelhador	12-14	11-13
	Instrução				
	Prepare os pedaços de frango como, por exemplo, asas ou pernas, com azeite e especiarias. Coloque-as em círculo na grelha com os ossos virados para o centro. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.				

Alimentos frescos	Dose	Tempo de pré-aquecimento (min.)	Modo de cozedura	Tempo do primeiro lado (min.)	Tempo do segundo lado (min.)
Batatas assadas	500 g	3	450 W + Grelhador	10-12	-
	Instrução				
	Corte as batatas ao meio e coloque-as em círculo na grelha com a parte cortada voltada para o grelhador. Pincele a parte cortada com azeite e especiarias. Depois de grelhar, deixe repousar durante 3 minutos.				
Massa congelada	400 g	-	600 W + Grelhador	16-18	-
	Instrução				
	Deite a massa congelada (-18 °C) como, por exemplo, lasanha, tortellini ou canelones, para um prato de pirex de tamanho adequado e coloque-o na grelha.				
Gratinado de peixe congelado	400 g	-	450 W + Grelhador	20-22	-
	Instrução				
	Coloque o gratinado de peixe congelado (-18 °C) num prato de pirex de tamanho adequado e coloque-o na grelha.				
Fatias de piza congeladas	250 g (8 pçs)	-	300 W + Grelhador	10-12	-
	Instrução				
	Coloque as fatias de piza congelada (-18 °C) ou as mini-quiches em círculo na grelha.				
Bolo streusel congelado	200-250 g (1-2 pçs)	-	300 W + Grelhador	4-6	-
	Instrução				
	Coloque as fatias de bolo congelado (-18 °C) lado a lado na grelha. Depois de descongelar, deixe repousar durante 5 minutos.				



DERRETER MANTEIGA

Coloque 50 g de manteiga num prato de vidro fundo e pequeno. Tape com uma tampa de plástico. Aqueça durante 30 a 40 segundos a 750 W até que a manteiga esteja derretida.

DERRETER CHOCOLATE

Coloque 100 g de chocolate num prato de vidro fundo e pequeno.
Aqueça durante 3 a 5 minutos a 450 W até que o chocolate fique derretido.
Mexa uma vez ou duas enquanto está a derreter o chocolate. Utilize luvas para retirar os alimentos!

DERRETER MEL CRISTALIZADO

Coloque 20 g de mel cristalizado num prato de vidro fundo e pequeno.
Aqueça durante 20 a 30 segundos a 300 W até que o mel esteja derretido.

DERRETER GELATINA

Coloque folhas de gelatina (10 g) durante 5 minutos em água fria.
Coloque a gelatina escorrida num pirex de vidro pequeno.
Aqueça durante 1 minuto a 300 W.
Mexa depois de estar dissolvida.

COBERTURA GLACÉ (PARA BOLOS)

Misture a cobertura instantânea (aproximadamente 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria.
Cozinhe sem tampa num pirex de vidro durante 3½ a 4½ minutos a 750 W, até que a cobertura glacé fique transparente. Mexa duas vezes enquanto está a dissolver.

COZINHAR DOCE

Coloque 600 g de fruta (por exemplo, bagas diversas) num pirex de vidro com um tamanho adequado e tampa. Adicione 300 g de açúcar para compota e mexa bem.
Cozinhe com tampa durante 10 a 12 minutos a 750 W.
Mexa várias vezes durante a cozedura. Coloque directamente em frascos de doce pequenos com tampa de rosca. Deixe repousar com tampa durante 5 minutos.

COZINHAR PUDIM

Misture o pó do pudim com açúcar e leite (500 ml) seguindo as instruções do fabricante e mexa bem. Utilize um pirex de vidro de tamanho adequado com tampa. Cozinhe com tampa durante 6½ a 7½ minutos a 750 W.
Mexa várias vezes enquanto está a cozinhar.

TORRAR AMÊNDOAS

Distribua 30 g de amêndoas lascadas uniformemente num prato de cerâmica de tamanho médio.
Mexa várias vezes enquanto está a torrar durante 3½ a 4½ minutos a 600 W.
Deixe repousar durante 2 a 3 minutos no forno. Utilize luvas para retirar os alimentos!

O QUE FAZER QUANDO TIVER DÚVIDAS OU ALGUM PROBLEMA

Se surgir algum dos problemas abaixo, experimente as soluções propostas.

Isto é normal.

- Condensação no interior do forno.
- Fluxo de ar em torno da porta e da estrutura exterior.
- Reflexão de luz à volta da porta e da estrutura exterior.
- Fuga de vapor à volta da porta ou das aberturas de ventilação.

O forno não arranca quando roda o selector do TEMPORIZADOR.

- A porta está bem fechada?

Os alimentos não estão cozinhados.

- Programou correctamente o temporizador?
- A porta está fechada?
- Sobrecarregou o circuito eléctrico e rebentou um fusível ou fez disparar um disjuntor?

Os alimentos estão excessivamente cozinhados ou crus.

- Qual é o tempo de cozedura apropriado para o tipo de alimento?
- Escolheu um nível de potência apropriado?

A lâmpada não funciona.

- Por motivos de segurança, a lâmpada não deve ser substituída pelo utilizador. Contacte o serviço de apoio ao cliente da Samsung para que a substituição da lâmpada seja efectuada por um técnico qualificado.

Observam-se faíscas e estalidos no interior do forno.

- Utilizou um prato com decorações de metal?
- Deixou um garfo ou outro utensílio metálico dentro do forno?
- A folha de alumínio está demasiado próxima das paredes internas?

Fumo e mau cheiro na operação inicial.

- É uma condição temporária que se deve ao aquecimento de componentes novos. O fumo e o mau cheiro irão desaparecer completamente depois de 10 minutos de operação. Para retirar rapidamente o mau cheiro, coloque o forno microondas em funcionamento com uma formulação de limão ou com sumo de limão no seu interior.








PORTUGUÊS

O forno provoca interferência com rádios ou televisores.

- Pode observar-se uma ligeira interferência nos televisores ou rádios quando o forno se encontra em funcionamento. Isto é normal. Para resolver o problema, instale o forno longe de televisores, rádios e antenas.

 Se as instruções acima não lhe permitirem resolver o problema, contacte o centro de assistência local ao cliente da SAMSUNG. Tenha as seguintes informações à mão.

- O modelo e os números de série estão, normalmente, gravados na parte de trás do forno
- Os detalhes da sua garantia
- Uma descrição clara do problema

Em seguida, contacte o revendedor local do serviço pós-venda da SAMSUNG.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

A SAMSUNG esforça-se sempre por melhorar os seus produtos. As características técnicas e as instruções do utilizador estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Modelo	**GE711K / GE712K / GE713K**
Fonte de alimentação	230 V ~ 50 Hz
Consumo de energia	
Microondas	1150 W
Grelhador	1100 W
Modo combinado	2250 W
Potência	100 W / 750 W (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Magnetrão	OM75S(31)
Método de arrefecimento	Motor da ventoinha de arrefecimento
Dimensões (L x A x P)	
Exterior	489 x 275 x 361 mm
Cavidade do forno	330 x 211 x 309 mm
Volume	20 litros
Peso	
Líquido	12,5 kg aprox.



NOTA

NOTA



PORTUGUÊS





DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227-515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

N.º de código: DE68-03895D-01